

2016 Château Plincette Pomerol



Elegant Pomerol fra en meget lille produktion på blot 1.000 kasser om året! Château Plincette er et klassisk Bordeauxblend lavet på 70% Merlot og 30% Cabernet Franc. Sjældent fund fra Bordeaux!

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Ost (faste), Ost (blåskimmel), Lam



Rødvin



Merlot



Bordeaux



2016

Chateau Plincette

Et lille slot i Pomerol, der med sine blot 2 hektar og en produktion på kun 1.000 kasser årligt, må siges at høre blandt de sjældne fund. Det er en utrolig blød og meget karakteristisk Pomerol, med en varm og indbydende bouquet af modne frugter, en anelse appelsin og et markant præg af fadlagring. Smagen har en meget blød og fyldig struktur, hvor den modne frugt harmonerer med de runde tanniner i den flotte, elegante Pomerol-stil.

Informationer

Varenummer	98751316
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Chateau Plincette
Region	Bordeaux
Druesammensætning	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Lagring	18-22 måneder på egetræsfade